

CEST: MISSÃO E VISÃO

| | |
|---------------|---|
| Missão | <i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i> |
| Visão | <i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i> |

DADOS DA DISCIPLINA

| CÓDIGO | NOME | CH TOTAL | PERÍODO | HORÁRIO |
|--------|-----------------------|------------------------|---------|---------|
| 1309 | COZINHA BRASILEIRA II | 60h T: 20h / P: 40h | 3º | NOTURNO |

EMENTA

Influências das migrações para a culinária brasileira. Classificação dos ingredientes e utensílios típicos das cozinhas das regiões centro-oeste, sudeste e sul. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias das regiões centro-oeste, sudeste e sul (entradas, pratos principais, sobremesas e doçaria). As tendências contemporâneas na cozinha brasileira.

OBJETIVOS

GERAL: Compreender a história da gastronomia nas regiões Centro-Oeste, Sul e Sudeste, destacando suas origens, influências, peculiaridades e principais preparações de cada região.

ESPECÍFICOS:

- Conhecer a culinária característica de cada região, a partir de sua historicidade e influências recebidas.
- Identificar os ingredientes típicos e os pratos tradicionais regionais.
- Identificar, selecionar e classificar as matérias-primas utilizadas em produções alimentares dessas regiões.
- Desenvolver técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil.
- Praticar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais de cada região.
- Aplicar tendências da culinária contemporânea brasileira.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - A HISTÓRIA E OS SABORES DA REGIÃO CENTRO-OESTE (20h)

- 1.1 As características de seus estados e suas cidades
- 1.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes e insumos
- 1.3 As preparações mais difundidas
- 1.4 Prática das Preparações e Apresentação

UNIDADE II - A HISTÓRIA E OS SABORES DA REGIÃO SUL (20h)

- 2.1 As características de seus estados e suas cidades
- 2.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes e insumos
- 2.3 As preparações mais difundidas
- 2.4 Prática das Preparações e Apresentação

UNIDADE III - A HISTÓRIA E OS SABORES DA REGIÃO SUDESTE (20h)

- 3.1 As características de seus estados e suas cidades
- 3.2 Principais elementos, suas matérias-primas mais marcantes e insumos
- 3.3 As preparações mais difundidas
- 3.4 Prática das Preparações e Apresentação

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I – Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Estudos de caso: Análise e discussão de estudos de caso reais que ilustrem como a inovação e a tecnologia têm sido aplicadas com sucesso na gastronomia, com ênfase em casos relevantes e inspiradores. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc).

UNIDADE II - Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc). Trabalhos em grupo: Realização de trabalhos em grupo que envolvam pesquisa, análise e apresentação de temas específicos relacionados à inovação e tecnologia na gastronomia, incentivando a colaboração e a troca de conhecimentos entre os estudantes

UNIDADE III - Aulas expositivas e Dialogadas com apresentação dos principais conceitos, teorias e tendências relacionadas à inovação e tecnologia na gastronomia por meio de aulas expositivas, utilizando recursos visuais, multimídia e exemplos práticos. Estudos de caso: Análise e discussão de estudos de caso reais que ilustrem como a inovação e a tecnologia têm sido aplicadas com sucesso na gastronomia, com ênfase em casos relevantes e inspiradores. Serão disponibilizados materiais instrucionais (vídeos, tutoriais, textos, debates, estudo de casos, roteiros explicativos etc).

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Desenvolvimento de Material Didático: Os alunos irão produzir material didático, como guias de receitas ou até mesmo um livro de culinária, que possa ser compartilhado com a comunidade local com preparações práticas e simples.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (4h)

ARTIGO: NUNES, E. A COZINHA MINEIRA MANTÉM A TRADIÇÃO GASTRONÔMICA DAS FAZENDAS ANTIGAS. In: GUILHERME, F.S.; SILVA, C.S.; FERRAZ, C.L.G.; BRAMBILLA, A. **Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022.

<https://www.ufpb.br/gcet/contents/documentos/repositorio-gcet/artigos/a-cozinha-mineira-mantem-a-tradicao-gastronomica-das-fazendas-antigas-39-44.pdf>

Atividade: Elaborar um cardápio com entrada, prato principal e sobremesa com pratos tradicionais de Minas Gerais.

Pontuação: 30% da Nota da AV1

Prazo para entrega: 03/04/2024 (Entrega Via Google Classroom)

TDE 2 (4h)

VÍDEO: Provei o Tradicional Churrasco Gaúcho I Churrasqueadas

<https://www.youtube.com/watch?v=nMHhLY8lvlw>

Atividade: Elaboração de um mapa conceitual que aponte as principais consequências (positivas e negativas) da Tecnologia para os Restaurantes.

Pontuação: 20% da Nota da AV2

Prazo para entrega: 05/06/2024 (Entrega Via Google Classroom)

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Papel A4;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;

atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali-quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

a) a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.

b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:

- a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou

- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:

AV1: P70 + TDE1 p30

AV2: P 80 + TDE 2 P200

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Artigo científico:

A TRADIÇÃO GASTRONÔMICA DAS FAZENDAS ANTIGAS

Referência:

NUNES, E. A COZINHA MINEIRA MANTÉM A TRADIÇÃO GASTRONÔMICA DAS FAZENDAS ANTIGAS. In: GUILHERME, F.S.; SILVA, C.S.; FERAZ, C.L.G.; BRAMBILLA, A. **Turismo & Gastronomia 'sem fronteiras'**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2022.

<https://www.ufpb.br/gcet/contents/documentos/repositorio-gcet/artigos/a-cozinha-mineira-mantem-a-tradicao-gastronomica-das-fazendas-antigas-39-44.pdf>

REFERÊNCIAS

BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil: Luís da Câmara Cascudo. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012.

COMPLEMENTAR

PECCINI, Rosana. A invenção da galeteria: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2011. E-book

POSSAMAI, Ana Amaria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011. E-book

SEQUERRA, Lucia (Org.). Cozinha italiana. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017. E-book.

VIANNA, Felipe Soave; PENTEADO, Gabriel Bratfich. Manual Prático de Cozinha Senac. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2018.

SILVA, Avelino et al. Sabores da cozinha contemporânea. São Paulo: Melhoramentos, 2005. 255 p.

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/___